
OPAK SINGKONG SEBAGAI WARISAN BUDAYA KULINER MASYARAKAT CIGADUNG: KAJIAN TENTANG BAHAN, PROSES PEMBUATAN, DAN TRADISI PENYAJIAN

Hamdan Nayl Erriziq¹, Achmad Maftuh Sujana², Anggun Apriyani³, Sri Wahyuni⁴, Adam
Adrian⁵

^{1,2,3,4,5}Universitas Islam Negeri Sultan Maulana Hasanuddin

Email: hmdannyl1299@gmail.com¹, maftuhsujana@gmail.com², anggunapriyani7@gmail.com³,
89sriwahyuni@gmail.com⁴, papskay2020@gmail.com⁵

Abstrak: Kuliner tradisional merupakan bagian penting dari kebudayaan masyarakat karena memuat pengetahuan lokal, nilai sosial, serta jejak sejarah kehidupan komunitas pendukungnya. Salah satu bentuk kuliner tradisional yang masih bertahan di masyarakat pedesaan Jawa adalah opak singkong. Artikel ini bertujuan untuk mengkaji opak singkong sebagai warisan budaya kuliner masyarakat Cigadung dengan menitikberatkan pada bahan dan alat pembuatan, proses produksi, serta tradisi penyajian dan makna sosialnya. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan etnografi untuk memahami praktik kuliner dari sudut pandang pelaku budaya. Data diperoleh melalui wawancara informal dengan pelaku usaha opak singkong, observasi partisipatif terhadap proses produksi, serta pencatatan deskriptif mengenai alat dan teknik pengolahan yang digunakan. Analisis data dilakukan secara deskriptif-interpretatif untuk menafsirkan makna sosial dan budaya dari praktik pembuatan dan penyajian opak singkong. Hasil penelitian menunjukkan bahwa opak singkong tidak hanya berfungsi sebagai produk pangan, tetapi juga merepresentasikan sistem pengetahuan lokal, nilai gotong royong, serta strategi ekonomi rumah tangga masyarakat Cigadung. Proses produksi dan tradisi penyajiannya memperlihatkan keterpaduan antara adaptasi ekologis, kerja kolektif, dan pewarisan budaya lintas generasi. Dengan demikian, opak singkong dapat dipahami sebagai praktik budaya yang berperan penting dalam menjaga identitas kultural dan kohesi sosial masyarakat Cigadung di tengah dinamika perubahan sosial.

Kata Kunci: Kuliner Tradisional, Opak Singkong, Pengetahuan Lokal, Etnografi, Budaya Masyarakat Cigadung.

Abstract: Traditional cuisine constitutes an essential element of community culture, as it embodies local knowledge, social values, and historical traces of the lives of the communities that sustain it. One form of traditional cuisine that continues to persist in rural Javanese society is opak singkong, a cassava-based food product. This article aims to examine opak singkong as a culinary cultural heritage of the Cigadung community by focusing on the raw materials and tools, the production process, and the traditions of presentation along with their social meanings. This study employs a qualitative method with an ethnographic approach in order to understand culinary practices from the perspective of cultural practitioners. Data were collected through informal interviews with opak singkong producers, participant observation of the production process, and descriptive documentation of the tools and techniques used. The data were analyzed using a descriptive-interpretative approach to reveal the social and cultural meanings embedded in the production

and presentation of opak singkong. The findings indicate that opak singkong functions not merely as a food product, but also as a representation of local knowledge systems, values of mutual cooperation, and household economic strategies within the Cigadung community. The production process and presentation traditions demonstrate the integration of ecological adaptation, collective labor, and intergenerational cultural transmission. Thus, opak singkong can be understood as a living cultural practice that plays an important role in maintaining cultural identity and social cohesion in the Cigadung community amid ongoing social change.

Keywords: *Traditional Cuisine, Opak Singkong, Local Knowledge, Ethnography, Cigadung Community.*

PENDAHULUAN

Kuliner tradisional merupakan salah satu unsur fundamental dalam kebudayaan masyarakat karena di dalamnya terkandung pengetahuan lokal, nilai-nilai sosial, serta jejak sejarah kehidupan komunitas pendukungnya. Dalam kajian antropologi budaya, makanan tidak dipahami semata-mata sebagai pemenuh kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai medium simbolik yang merepresentasikan identitas, relasi sosial, serta sistem nilai suatu masyarakat (Koentjaraningrat, 2009, p. 186). Melalui praktik kuliner, sebuah komunitas mereproduksi pengetahuan kolektif yang diwariskan secara turun-temurun, baik melalui pengalaman langsung maupun pembelajaran informal dalam lingkup keluarga dan komunitas.

Dalam konteks masyarakat pedesaan di Indonesia, kuliner tradisional umumnya lahir dari proses adaptasi panjang terhadap kondisi lingkungan alam dan ketersediaan sumber daya lokal. Pemanfaatan bahan pangan seperti singkong, padi, jagung, dan umbi-umbian mencerminkan kemampuan masyarakat dalam mengelola sumber daya alam secara kreatif dan berkelanjutan (Suryani, 2018, p. 147). Pola konsumsi tersebut tidak hanya mencerminkan aspek ekonomi subsistensi, tetapi juga membentuk kebiasaan sosial, struktur kerja keluarga, serta pembagian peran dalam aktivitas produksi pangan.

Salah satu produk kuliner tradisional yang masih bertahan hingga saat ini adalah opak singkong, makanan berbahan dasar singkong yang banyak ditemukan di berbagai wilayah pedesaan Jawa, termasuk di Cigadung. Opak singkong merupakan hasil olahan singkong yang diproses melalui teknik tradisional dengan memanfaatkan peralatan sederhana. Bagi masyarakat Cigadung, opak singkong tidak sekadar dipahami sebagai makanan ringan, tetapi sebagai bagian dari tradisi ekonomi rumah tangga dan praktik budaya yang diwariskan secara turun-temurun. Proses pembuatannya yang relatif sederhana namun membutuhkan ketelatenan dan keterampilan

menunjukkan adanya sistem pengetahuan lokal (*local knowledge*) yang terus dipelihara dalam kehidupan sehari-hari (Spradley, 2007, p. 35).

Keberlanjutan opak singkong sebagai produk kuliner tradisional juga tidak dapat dilepaskan dari fungsi sosial dan ekonominya. Dalam praktiknya, produksi opak singkong dilakukan dalam skala rumah tangga dan sering menjadi sumber pendapatan tambahan bagi keluarga. Aktivitas ini kerap melibatkan kerja kolektif antaranggota keluarga atau tetangga, sehingga memperkuat ikatan sosial dan solidaritas komunitas (Koentjaraningrat, 2009, p. 192). Dengan demikian, opak singkong tidak hanya memiliki nilai konsumsi, tetapi juga nilai sosial yang berperan dalam menjaga kohesi masyarakat Cigadung.

Kajian mengenai opak singkong menjadi semakin penting dalam konteks pelestarian warisan budaya takbenda. Di tengah arus modernisasi, industrialisasi pangan, dan perubahan pola konsumsi masyarakat, makanan tradisional sering kali terpinggirkan oleh produk industri yang dianggap lebih praktis dan ekonomis. Kondisi ini berpotensi mengancam keberlangsungan pengetahuan lokal serta praktik budaya yang melekat pada kuliner tradisional (Elson, 2008, p. 96). Oleh karena itu, dokumentasi dan analisis terhadap bahan pembuatan, proses produksi, serta tradisi penyajian opak singkong menjadi langkah awal untuk memahami sekaligus menjaga nilai budaya yang terkandung di dalamnya.

Artikel ini bertujuan untuk mengkaji opak singkong sebagai warisan budaya kuliner masyarakat Cigadung dengan menitikberatkan pada tiga aspek utama, yaitu bahan pembuatan, proses produksi, dan tradisi penyajiannya. Dengan menggunakan pendekatan etnografi, penelitian ini berupaya menempatkan opak singkong dalam konteks kehidupan sosial dan budaya masyarakat Cigadung. Pendekatan ini memungkinkan pemahaman yang lebih mendalam mengenai bagaimana praktik kuliner tradisional berfungsi sebagai sarana pewarisan budaya, strategi ekonomi rumah tangga, serta penanda identitas kultural masyarakat lokal di tengah dinamika perubahan sosial.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan etnografi. Pendekatan etnografi dipilih karena bertujuan untuk memahami praktik budaya dari sudut pandang pelaku budaya itu sendiri, dengan menekankan pada makna, nilai, dan pengetahuan lokal yang hidup dalam keseharian masyarakat (Spradley, 2007, p. 3). Dalam kajian kebudayaan, etnografi

dipandang sebagai metode yang paling tepat untuk menelusuri praktik kuliner tradisional karena mampu menangkap relasi antara aktivitas memasak, struktur sosial, serta sistem nilai yang melingkupinya (Koentjaraningrat, 2009, p. 199).

Pendekatan kualitatif memungkinkan peneliti untuk menggali fenomena opak singkong tidak hanya sebagai produk pangan, tetapi sebagai praktik budaya yang sarat makna sosial. Metode ini tidak berorientasi pada generalisasi statistik, melainkan pada pemahaman kontekstual dan mendalam terhadap pengalaman serta pengetahuan masyarakat Cigadung sebagai pelaku budaya (Creswell, 2014, p. 185). Dengan demikian, fokus penelitian diarahkan pada proses, makna, dan dinamika sosial yang menyertai produksi opak singkong.

Pengumpulan data dilakukan melalui tiga teknik utama, yaitu wawancara informal, observasi partisipatif, dan pencatatan deskriptif. Wawancara dilakukan secara tidak terstruktur dengan pelaku usaha opak singkong di Cigadung. Teknik wawancara tidak terstruktur dipilih untuk memberi ruang kebebasan bagi informan dalam menyampaikan pengalaman, pengetahuan, serta pandangan mereka mengenai bahan baku, tahapan produksi, dan makna sosial dari kegiatan pembuatan opak singkong (Spradley, 2007, p. 46). Pendekatan ini memungkinkan munculnya informasi-informasi kontekstual yang sering kali tidak terungkap melalui wawancara terstruktur.

Observasi dilakukan secara langsung terhadap proses pembuatan opak singkong, mulai dari pengolahan singkong mentah hingga menjadi opak kering siap jual. Observasi difokuskan pada teknik pengolahan, penggunaan alat-alat tradisional, serta interaksi sosial yang terjadi selama proses produksi. Dalam penelitian etnografi, observasi partisipatif dipandang sebagai sarana penting untuk memahami praktik budaya secara empiris, karena peneliti dapat menyaksikan secara langsung bagaimana pengetahuan lokal dipraktikkan dalam aktivitas sehari-hari (Hammersley & Atkinson, 2007, p. 79).

Selain itu, pencatatan deskriptif dilakukan untuk mendokumentasikan alat-alat yang digunakan dalam proses produksi, seperti panci besar, liangan, halu, paralon, plastik, serta rijen atau sair sebagai tempat penjemuran. Pencatatan ini bertujuan untuk merekam detail teknis dan material dari praktik pembuatan opak singkong, sekaligus menunjukkan keterkaitan antara teknologi sederhana dan pengetahuan tradisional masyarakat setempat (Suryani, 2018, p. 152). Dokumentasi deskriptif ini juga berfungsi sebagai upaya pelestarian pengetahuan kuliner tradisional yang berpotensi tergerus oleh perubahan zaman.

Data yang diperoleh dianalisis menggunakan pendekatan deskriptif-interpretatif. Analisis deskriptif dilakukan dengan menyusun uraian sistematis mengenai tahapan produksi, bahan pembuatan, serta tradisi penyajian opak singkong. Selanjutnya, analisis interpretatif digunakan untuk menafsirkan makna sosial dan budaya dari praktik tersebut dalam konteks kehidupan masyarakat Cigadung. Pendekatan ini sejalan dengan tujuan etnografi yang tidak hanya mendeskripsikan fenomena, tetapi juga memahami makna di balik tindakan sosial pelaku budaya (Geertz, 1973, p. 10).

Melalui metode dan pendekatan tersebut, penelitian ini berupaya menempatkan opak singkong sebagai bagian dari sistem budaya masyarakat Cigadung. Praktik pembuatan opak singkong dipahami sebagai bentuk pengetahuan lokal yang terintegrasi dengan kehidupan sosial, ekonomi rumah tangga, serta nilai-nilai kebersamaan dalam komunitas. Dengan demikian, metode penelitian ini memungkinkan analisis yang komprehensif terhadap opak singkong sebagai warisan budaya kuliner yang hidup dan terus dipraktikkan oleh masyarakat setempat

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Bahan dan Alat dalam Pembuatan Opak Singkong

Bahan utama dalam pembuatan opak singkong adalah singkong (*Manihot esculenta*) yang telah dibersihkan dari kulit dan kotoran. Pemilihan singkong sebagai bahan dasar tidak terlepas dari karakteristik ekologis dan historis tanaman ini yang mudah tumbuh di lahan kering, relatif tahan terhadap perubahan iklim, serta memiliki nilai gizi yang cukup tinggi sebagai sumber karbohidrat. Dalam konteks masyarakat pedesaan Jawa, singkong telah lama berfungsi sebagai bahan pangan alternatif sekaligus penyangga ketahanan pangan rumah tangga, terutama pada masa-masa krisis ekonomi dan kelangkaan beras (Ricklefs, 2008, p. 262). Oleh karena itu, penggunaan singkong dalam opak singkong merefleksikan adaptasi masyarakat terhadap kondisi lingkungan dan struktur ekonomi lokal.

Bagi masyarakat Cigadung, singkong tidak hanya memiliki nilai ekonomis, tetapi juga makna kultural yang kuat. Singkong dipandang sebagai bahan pangan “akrab” yang dekat dengan kehidupan sehari-hari dan mudah diolah dalam berbagai bentuk kuliner tradisional. Keakraban ini membentuk relasi simbolik antara bahan pangan dan identitas komunitas, di mana singkong menjadi bagian dari ingatan kolektif masyarakat mengenai pola makan, kerja rumah tangga, dan

tradisi kuliner lokal (Koentjaraningrat, 2009, p. 187). Dengan demikian, bahan baku opak singkong tidak sekadar dipilih karena ketersediaannya, tetapi juga karena nilai historis dan kultural yang melekat padanya.

Selain singkong, bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan opak singkong relatif sederhana, yaitu garam secukupnya. Garam berfungsi sebagai penambah rasa sekaligus penyeimbang cita rasa alami singkong yang cenderung hambar. Kesederhanaan komposisi bahan ini mencerminkan karakter kuliner tradisional yang lebih menekankan pada teknik pengolahan dan kualitas bahan utama daripada kompleksitas bumbu. Dalam kajian etnografi pangan, pola ini menunjukkan bagaimana masyarakat mengembangkan sistem rasa yang bersumber dari pengalaman panjang dan kebiasaan kolektif dalam mengolah bahan pangan lokal (Suryani, 2018, p. 149).

Kesederhanaan bahan juga dapat dipahami sebagai bentuk pengetahuan lokal yang efisien dan adaptif. Masyarakat Cigadung tidak bergantung pada bahan-bahan tambahan yang sulit diperoleh atau mahal, melainkan memaksimalkan potensi bahan yang tersedia di lingkungan sekitar. Pola ini sejalan dengan karakter ekonomi rumah tangga pedesaan yang cenderung mengutamakan efisiensi, keberlanjutan, dan kemandirian dalam produksi pangan (Geertz, 1963, p. 28).

Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan opak singkong mencerminkan keberlanjutan teknologi tradisional yang masih dipertahankan hingga saat ini. Alat-alat tersebut meliputi panci besar untuk merebus singkong, liangan (alat penumbuk berbahan batu dengan lubang di bagian tengah), halu atau alu sebagai alat penumbuk, paralon yang dimanfaatkan sebagai alat penggiling adonan, plastik sebagai alas, bak, serta rijen atau sair sebagai alas penjemuran. Kombinasi alat tradisional dan benda-benda sederhana ini menunjukkan fleksibilitas masyarakat dalam memanfaatkan teknologi yang tersedia sesuai kebutuhan produksi.

Keberadaan liangan sebagai alat utama memiliki makna khusus dalam praktik produksi opak singkong. Liangan tidak hanya berfungsi sebagai alat teknis untuk menumbuk singkong, tetapi juga menjadi simbol keberlanjutan tradisi dan pengetahuan lokal. Dalam kajian antropologi, penggunaan alat tradisional seperti liangan dipahami sebagai bentuk adaptasi teknologi lokal yang diwariskan lintas generasi dan sarat dengan nilai simbolik serta fungsional (Koentjaraningrat,

2009, p. 204). Alat ini menjadi medium pewarisan keterampilan, di mana pengetahuan tentang cara menumbuk singkong yang tepat dipelajari melalui praktik langsung.

Penggunaan alat-alat sederhana tersebut juga memperlihatkan relasi erat antara praktik kuliner dan lingkungan sosial masyarakat Cigadung. Peralatan produksi umumnya tersedia di lingkungan rumah tangga dan tidak memerlukan investasi modal yang besar, sehingga pembuatan opak singkong dapat dilakukan secara mandiri oleh keluarga. Kondisi ini menunjukkan bahwa produksi opak singkong berakar kuat pada ekonomi rumah tangga dan berfungsi sebagai strategi bertahan hidup masyarakat pedesaan melalui pemanfaatan sumber daya lokal dan kerja keluarga (Geertz, 1963, p. 29).

Dengan demikian, bahan dan alat dalam pembuatan opak singkong tidak dapat dipahami semata-mata sebagai aspek teknis produksi pangan. Keduanya merepresentasikan sistem pengetahuan lokal, nilai adaptasi ekologis, serta strategi ekonomi rumah tangga yang membentuk praktik kuliner masyarakat Cigadung. Keseluruhan unsur tersebut menjadikan opak singkong sebagai produk budaya yang mencerminkan hubungan erat antara manusia, lingkungan, dan tradisi yang terus direproduksi dalam kehidupan sehari-hari.

2. Proses Pembuatan Opak Singkong

Proses pembuatan opak singkong diawali dengan tahap persiapan bahan, yaitu mencuci singkong hingga benar-benar bersih untuk menghilangkan tanah, getah, dan kotoran yang menempel pada permukaan umbi. Tahap awal ini memiliki makna penting dalam praktik kuliner tradisional karena mencerminkan perhatian masyarakat terhadap kebersihan, kualitas bahan, serta keamanan pangan. Dalam banyak tradisi pangan lokal, kebersihan bahan baku tidak hanya dipahami sebagai aspek teknis, tetapi juga sebagai bagian dari etika kerja dan tanggung jawab moral produsen terhadap konsumen (Suryani, 2018, p. 151). Dengan demikian, tahap pencucian menjadi fondasi awal dalam keseluruhan proses produksi opak singkong.

Setelah dibersihkan, singkong direbus menggunakan panci besar hingga matang. Proses perebusan bertujuan untuk melunakkan tekstur singkong sehingga mudah diolah pada tahap berikutnya, sekaligus menghilangkan rasa mentah dan senyawa pahit yang secara alami terdapat pada singkong. Perebusan juga berfungsi sebagai proses transformasi awal bahan mentah menjadi bahan setengah jadi yang siap diproses lebih lanjut. Dalam konteks kuliner tradisional, teknik

perebusan semacam ini menunjukkan pengetahuan empiris masyarakat mengenai sifat bahan pangan dan cara pengolahannya agar aman dan layak konsumsi (Koentjaraningrat, 2009, p. 202).

Singkong yang telah matang kemudian dimasukkan ke dalam liangan dan ditumbuk bersama garam secukupnya hingga halus. Tahap penumbukan ini merupakan inti dari proses pembuatan opak singkong karena sangat menentukan kualitas dan tekstur akhir adonan. Penumbukan dilakukan secara manual menggunakan halu, sehingga membutuhkan tenaga fisik, ketekunan, serta keterampilan khusus yang diperoleh melalui pengalaman. Adonan yang dihasilkan harus benar-benar halus dan elastis, menyerupai adonan mochi, agar mudah digiling dan dicetak. Dalam perspektif etnografi, praktik ini menunjukkan bagaimana pengetahuan praktis (*practical knowledge*) diwariskan melalui proses belajar langsung, pengamatan, dan latihan berulang, bukan melalui instruksi tertulis (Spradley, 2007, p. 67).

Selain sebagai aktivitas teknis, tahap penumbukan juga memiliki dimensi sosial. Proses ini sering dilakukan secara bersama-sama, terutama ketika produksi opak singkong dilakukan dalam jumlah besar. Interaksi sosial yang terjadi selama penumbukan memperlihatkan adanya kerja kolektif dan pembagian peran dalam lingkup keluarga atau komunitas. Aktivitas tersebut menjadi ruang sosial di mana pengetahuan, nilai, dan pengalaman ditransmisikan antarindividu, sekaligus memperkuat ikatan sosial di antara para pelaku produksi (Geertz, 1963, p. 30).

Setelah adonan mencapai konsistensi yang diinginkan, adonan dikeluarkan dari liangan dan digiling menggunakan paralon yang dilapisi plastik hingga menjadi lembaran tipis. Teknik penggilingan ini menunjukkan kreativitas masyarakat dalam memanfaatkan benda-benda sederhana yang tersedia di lingkungan sekitar sebagai alat produksi. Penggunaan paralon sebagai alat penggiling merupakan bentuk inovasi lokal yang lahir dari kebutuhan praktis dan keterbatasan akses terhadap peralatan modern. Dalam kajian antropologi teknologi, praktik semacam ini dipahami sebagai bentuk adaptasi teknologi lokal yang kontekstual dan efisien (Koentjaraningrat, 2009, p. 210).

Adonan yang telah digiling tipis kemudian dicetak menggunakan gelas untuk menghasilkan bentuk bulat pipih yang relatif seragam. Proses pencetakan tidak hanya bertujuan untuk menciptakan bentuk yang rapi dan menarik secara visual, tetapi juga memiliki fungsi praktis, yaitu memastikan tingkat kekeringan yang merata saat proses penjemuran. Keseragaman ukuran memudahkan pengaturan waktu penjemuran dan menjaga kualitas opak singkong agar tidak

mudah patah atau gosong saat digoreng. Praktik ini menunjukkan adanya pemahaman teknis yang berkembang dari pengalaman panjang masyarakat dalam memproduksi opak singkong (Suryani, 2018, p. 153).

Hasil cetakan kemudian disusun satu per satu di atas rijen atau sair dan dijemur di bawah sinar matahari hingga benar-benar kering. Penjemuran merupakan tahap penting yang menentukan daya simpan opak singkong. Pemanfaatan sinar matahari sebagai sumber energi menunjukkan ketergantungan masyarakat pada kondisi alam serta pengetahuan lokal mengenai siklus cuaca dan waktu yang tepat untuk produksi. Dalam sejarah masyarakat agraris, teknik pengeringan alami seperti ini merupakan praktik umum yang mencerminkan hubungan erat antara aktivitas produksi pangan dan lingkungan alam (Ricklefs, 2008, p. 263).

Setelah opak singkong mengering, produk tersebut dikemas secara sederhana dan siap untuk dipasarkan atau dikonsumsi. Proses pengemasan menandai tahap akhir produksi sekaligus menunjukkan fungsi opak singkong sebagai komoditas ekonomi rumah tangga. Pengemasan sederhana mencerminkan skala produksi yang masih berbasis rumah tangga, di mana nilai utama produk terletak pada rasa, kualitas, dan kepercayaan konsumen, bukan pada kemasan yang bersifat industrial. Dalam konteks budaya, keseluruhan proses pembuatan opak singkong merepresentasikan keterpaduan antara pengetahuan lokal, kerja manual, inovasi sederhana, serta relasi sosial yang membentuk identitas kuliner masyarakat Cigadung (Geertz, 1963, p. 29).

3. Tradisi Penyajian dan Makna Sosial

Dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Cigadung, opak singkong umumnya disajikan sebagai camilan pendamping waktu senggang yang melekat dalam ritme aktivitas harian masyarakat. Sebelum dikonsumsi, opak singkong terlebih dahulu digoreng atau dipanggang hingga mengembang dan menghasilkan tekstur yang renyah. Proses pengolahan akhir ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan cita rasa dan aroma, tetapi juga menjadi bagian dari kebiasaan konsumsi yang telah terinternalisasi dalam budaya lokal. Pola konsumsi tersebut memperlihatkan bagaimana makanan tradisional hadir dalam momen-momen sederhana kehidupan sehari-hari dan membentuk kebiasaan kolektif yang berulang (Geertz, 1963, p. 37).

Opak singkong kerap dinikmati bersama minuman hangat seperti teh atau kopi, terutama pada pagi atau sore hari, saat anggota keluarga berkumpul setelah menjalani aktivitas sehari-hari.

Dalam situasi tersebut, opak singkong berfungsi sebagai pengikat interaksi sosial yang bersifat informal dan akrab. Selain itu, opak singkong juga sering dijadikan suguhan sederhana bagi tamu yang berkunjung ke rumah. Praktik ini menunjukkan bahwa makanan tradisional memiliki fungsi simbolik sebagai penanda keramahan dan keterbukaan dalam budaya masyarakat pedesaan, di mana relasi sosial dibangun melalui tindakan berbagi makanan (Koentjaraningrat, 2009, p. 143).

Di luar konteks konsumsi harian, opak singkong juga memiliki peran penting dalam berbagai kegiatan sosial masyarakat Cigadung. Opak singkong kerap dihidangkan dalam acara berkumpul bersama keluarga besar, pertemuan informal warga, serta kegiatan gotong royong seperti kerja bakti atau persiapan acara komunitas. Dalam ruang-ruang sosial tersebut, opak singkong berfungsi sebagai simbol keakraban dan kebersamaan yang memperkuat rasa memiliki terhadap komunitas. Penyajian makanan tradisional dalam aktivitas sosial semacam ini mencerminkan nilai-nilai kolektivitas dan solidaritas yang masih kuat mengakar dalam kehidupan masyarakat pedesaan (Koentjaraningrat, 2009, p. 145).

Kehadiran opak singkong dalam berbagai aktivitas sosial juga menunjukkan bahwa makanan tradisional berperan sebagai medium komunikasi sosial yang tidak bersifat formal. Melalui aktivitas makan bersama, anggota masyarakat membangun dan memelihara hubungan sosial tanpa memerlukan struktur acara yang kaku. Dalam perspektif antropologi simbolik, praktik berbagi makanan semacam ini memperlihatkan bagaimana makna sosial dibangun melalui tindakan sehari-hari yang tampak sederhana, namun sarat dengan nilai kebersamaan dan kepercayaan sosial (Geertz, 1973, p. 12).

Lebih jauh, makna sosial opak singkong tidak hanya terletak pada cara penyajiannya, tetapi juga pada proses pembuatannya. Proses produksi opak singkong sering kali dilakukan secara kolektif, terutama ketika produksi ditingkatkan untuk memenuhi kebutuhan pasar atau pesanan tertentu. Dalam situasi ini, anggota keluarga atau tetangga terlibat dalam berbagai tahapan produksi, mulai dari pengolahan singkong, penumbukan, pencetakan, hingga penjemuran. Praktik kerja bersama tersebut merefleksikan nilai gotong royong yang menjadi karakter penting dalam kehidupan sosial masyarakat Cigadung, sekaligus memperkuat solidaritas dan rasa saling ketergantungan antaranggota komunitas (Koentjaraningrat, 2009, p. 150).

Proses kerja kolektif dalam pembuatan opak singkong juga berfungsi sebagai ruang sosial untuk pertukaran pengetahuan dan pengalaman. Melalui interaksi selama proses produksi, pelaku

budaya tidak hanya bekerja, tetapi juga berbagi cerita, nilai, serta pengalaman hidup. Dalam konteks ini, aktivitas produksi pangan menjadi wahana sosialisasi yang memperkuat kohesi sosial dan mentransmisikan nilai-nilai budaya secara informal (Spradley, 2007, p. 58).

Pengetahuan tentang cara membuat opak singkong diwariskan secara turun-temurun melalui tradisi lisan dan praktik langsung. Proses pewarisan ini umumnya berlangsung dalam lingkup keluarga, terutama dari orang tua kepada anak, dengan peran perempuan yang cukup dominan. Keterlibatan perempuan dalam produksi opak singkong tidak hanya berkaitan dengan pembagian kerja berbasis gender, tetapi juga menunjukkan peran mereka sebagai penjaga dan pewaris pengetahuan kuliner tradisional. Melalui aktivitas domestik yang berulang, perempuan berkontribusi besar dalam menjaga keberlanjutan praktik kuliner dan identitas budaya lokal (Suryani, 2018, p. 158).

Di sisi lain, aktivitas produksi dan penjualan opak singkong juga memiliki makna ekonomi yang signifikan bagi rumah tangga masyarakat Cigadung. Opak singkong menjadi salah satu bentuk usaha skala kecil yang dapat dikerjakan dari rumah dengan modal terbatas dan risiko yang relatif rendah. Pendapatan yang diperoleh dari penjualan opak singkong, meskipun tidak selalu besar, berfungsi sebagai sumber penghasilan tambahan yang membantu menopang kebutuhan keluarga sehari-hari. Dalam perspektif antropologi ekonomi, praktik semacam ini mencerminkan strategi adaptif masyarakat pedesaan dalam memanfaatkan sumber daya lokal serta keterampilan tradisional untuk mempertahankan keberlangsungan hidup di tengah keterbatasan ekonomi (Geertz, 1963, p. 29).

Dengan demikian, tradisi penyajian dan produksi opak singkong tidak dapat dipahami semata-mata sebagai aktivitas kuliner, melainkan sebagai praktik budaya yang memuat nilai sosial, ekonomi, dan identitas kolektif masyarakat Cigadung. Opak singkong berfungsi sebagai medium yang menghubungkan individu dengan komunitasnya, memperkuat relasi sosial, serta menjadi sarana pelestarian warisan budaya kuliner di tengah dinamika perubahan sosial dan budaya yang terus berlangsung (Koentjaraningrat, 2009, p. 152)

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil kajian etnografis yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa opak singkong merupakan warisan budaya kuliner masyarakat Cigadung yang tidak hanya berfungsi

sebagai produk pangan, tetapi juga sebagai representasi sistem pengetahuan lokal, nilai sosial, serta strategi ekonomi rumah tangga. Keberadaan opak singkong mencerminkan kemampuan masyarakat dalam mengelola sumber daya alam secara adaptif dan berkelanjutan melalui pemanfaatan singkong sebagai bahan pangan utama yang memiliki nilai ekologis, historis, dan kultural.

Dari aspek bahan dan alat, pembuatan opak singkong menunjukkan kesederhanaan sekaligus efisiensi praktik kuliner tradisional. Pemilihan singkong sebagai bahan utama serta penggunaan alat-alat tradisional seperti liangan dan halu merefleksikan keberlanjutan teknologi lokal yang diwariskan lintas generasi. Bahan dan alat tersebut tidak hanya memiliki fungsi teknis, tetapi juga memuat makna simbolik sebagai bagian dari ingatan kolektif dan identitas budaya masyarakat Cigadung.

Proses pembuatan opak singkong memperlihatkan keterpaduan antara pengetahuan empiris, keterampilan manual, dan kerja kolektif. Setiap tahapan produksi, mulai dari persiapan bahan hingga penjemuran, menunjukkan adanya sistem pengetahuan praktis yang diperoleh melalui pengalaman dan diwariskan secara informal. Selain itu, proses produksi yang sering dilakukan secara bersama-sama mengandung nilai sosial berupa gotong royong, solidaritas, serta ruang interaksi yang memperkuat kohesi sosial dalam komunitas.

Tradisi penyajian opak singkong dalam kehidupan sehari-hari dan kegiatan sosial masyarakat Cigadung menegaskan fungsi makanan sebagai medium relasi sosial dan simbol kebersamaan. Opak singkong hadir dalam momen-momen informal keluarga, pertemuan warga, dan aktivitas gotong royong, sehingga berperan dalam membangun serta memelihara hubungan sosial. Di sisi lain, aktivitas produksi dan penjualannya juga memiliki makna ekonomi sebagai sumber penghasilan tambahan yang menopang keberlangsungan rumah tangga, terutama dalam konteks ekonomi pedesaan.

Dengan demikian, opak singkong tidak dapat dipahami semata-mata sebagai camilan tradisional, melainkan sebagai praktik budaya yang hidup dan terus direproduksi dalam dinamika sosial masyarakat Cigadung. Kajian ini menunjukkan bahwa pelestarian kuliner tradisional tidak hanya berkaitan dengan menjaga resep atau produk pangan, tetapi juga dengan mempertahankan pengetahuan lokal, nilai sosial, serta identitas kultural yang melekat di dalamnya. Oleh karena itu, upaya dokumentasi dan penguatan praktik kuliner tradisional seperti opak singkong menjadi

penting sebagai bagian dari pelestarian warisan budaya takbenda di tengah arus modernisasi dan perubahan sosial yang terus berlangsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Creswell, J. W. (2014). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches* (4th ed.). SAGE Publications.
- Elson, R. E. (2008). *The idea of Indonesia: A history*. Cambridge University Press.
<https://doi.org/10.1017/CBO9780511808932>
- Foster, G. M., & Anderson, B. G. (1978). *Medical anthropology*. John Wiley & Sons.
- Geertz, C. (1963). *Agricultural involution: The processes of ecological change in Indonesia*. University of California Press.
- Geertz, C. (1973). *The interpretation of cultures*. Basic Books.
- Goody, J. (1982). *Cooking, cuisine and class: A study in comparative sociology*. Cambridge University Press.
- Hammersley, M., & Atkinson, P. (2007). *Ethnography: Principles in practice* (3rd ed.). Routledge.
- Koentjaraningrat. (2009). *Pengantar ilmu antropologi* (Edisi revisi). Rineka Cipta.
- Mintz, S. W. (1985). *Sweetness and power: The place of sugar in modern history*. Viking Penguin.
- Pilcher, J. M. (2012). *Food in world history* (2nd ed.). Routledge.
- Ricklefs, M. C. (2008). *A history of modern Indonesia since c.1200* (4th ed.). Palgrave Macmillan.
- Rozin, P. (2005). The meaning of food in our lives: A cross-cultural perspective on eating and well-being. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 37(2), S107–S112.
[https://doi.org/10.1016/S1499-4046\(06\)60209-1](https://doi.org/10.1016/S1499-4046(06)60209-1)
- Sidney, W. M. (2001). *Food, culture, and identity*. Routledge.
- Smith, L. (2006). *Uses of heritage*. Routledge.
- Spradley, J. P. (2007). *Metode etnografi* (Terj. Misbah Zulfa Elizabeth). Tiara Wacana.
(Buku asli diterbitkan tahun 1979)
- Suryani, E. (2018). *Antropologi pangan: Makanan, budaya, dan identitas*. Prenadamedia Group.
- UNESCO. (2003). *Convention for the safeguarding of the intangible cultural heritage*. UNESCO Publishing.

Van Esterik, P. (2008). Food, culture, and identity. In H. L. Kahn & P. Van Esterik (Eds.), *Food and culture: A reader* (2nd ed., pp. 151–164). Routledge.

Winarno, F. G. (2004). *Kimia pangan dan gizi*. Gramedia Pustaka Utama